

Il grande *camino* è sempre
acceso per i clienti che,
tolti gli sci, entrano a riscaldarsi

“Lo Scoiattolo” è aperto -e circondato da questa splendida natura - da 35 anni. “Prima lo gestiva mio padre, poi è toccato a me portare avanti la tradizione, con l’aiuto di mia moglie. Siamo molto legati a queste zone e il legame si rispecchia anche in quello che offriamo ai nostri ospiti.”

Parola d’ordine: genuinità

Il legame con il territorio è indissolubile. “Non potrebbe essere altrimenti. Dalla natura che ci circonda, traiamo i frutti.

Le erbe aromatiche con cui Angela prepara il pesto per i maccheroni per esempio: l’orapo (meglio noto come *Buon Enrico*), il timo serpillolo (timo selvatico), il prezzemolo del nostro orto. Si pesta tutto con l’aglio di Sulmona e dell’ottimo

olio. Nell’offerta c’è anche una zuppa con i fagioli di Scanno, porcini, olio di tartufo nero, una vera bontà”. E piatti della tradizione più antica e povera: “d’estate offriamo il *Pancotto*: si prepara con il pane raffermo, le patate, le verdure e il peperoncino. E ci si spolvera su il pecorino”.

Mentre Angela dirige la cucina Candido arrostitisce le carni alla brace: bistecca di vacca, salsicce e agnello, aromatizzate al ginepro. “E poi ci sono i formaggi direttamente presi dai pastori che portano i loro animali ai pascoli nei dintorni. Altro che filiera corta, qui è cortissima!” La cantina è fornita di etichette regionali e il vino sfuso della casa è naturalmente un *Montepulciano d’Abruzzo*.

D’estate “Lo Scoiattolo” è un vero e proprio ristorante da 80 coperti, con le sdraio esterne per prendere il sole, d’inverno, per ottimizzare le risorse, diventa un self-service.

“Ma la qualità è identica, tutto l’anno!” esclama Candido.

Il grande camino all’interno del rifugio è sempre acceso per i clienti che, tolti gli sci, entrano a riscaldarsi,

magari con una tisana di rosa canina presa al bar.

“Lo Scoiattolo” si trova proprio sulle piste e offre a chi lo volesse la possibilità di affittare anche l’attrezzatura da discesa e da fondo.

“Per il momento ci sono solo 10 centimetri di neve, ma ci aspettiamo il meglio dalla stagione. Le strutture turistiche hanno già tante prenotazioni, le premesse per fare bene ci sono tutte. Dall’Annunciazione in poi si entra nel vivo. Abbiamo tante speranze e tante forze perché anche se non abbiamo avuto danni direttamente dal terremoto, abbiamo comunque subito qualche ripercussione. Il lunedì di Pasqua abbiamo fatto 2 coperti. Mai visto prima! Ma del resto chi aveva voglia di uscire a pranzo con la tragedia che aveva colpito la regione solo dieci giorni prima?

Da luglio in poi però abbiamo ricominciato a lavorare serenamente e l’estate è stata comunque positiva. Speriamo di ripetere quest’inverno”. ■

Rifugio “Lo Scoiattolo”
loc. Passo Godi - Scanno (AQ) 67038
Tel. e Fax 0864-747730



Angela e Candido Nonnarone con i figli